

PRIMI



**MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA
CON GUANCIALE DI CINTA SENESE E
PECORINO ROMANO DOP**
€ 16

**TONNARELLI CACIO E PEPE CON
PECORINO ROMANO DOP**
€ 16

**TONNARELLI ALL'AMATRICIANA
CON GUANCIALE DI CINTA SENESE E
PECORINO ROMANO DOP**
€ 16

SPAGHETTI "ERCOLI" AI 3 POMODORI
€ 15

**RISOTTO ACQUERELLO AL BRODO
DI PATANEGRA E FUNGHI PORCINI**
€ 26

**TAGLIOLINI CON BURRO OCCELLI
E ALICI DEL CANTABRICO**
€ 18

**★ MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA ★
CON "UOVA PARISI", GUANCIALE DI CINTA
SENESE E PECORINO ROMANO DOP**
€ 23

**★ TONNARELLI CACIO E PEPE ★
CON PECORINO "RISERVA DEL FONDATORE"**
€ 20

**MEZZE MANICHE ALLA GRICIA CON
GUANCIALE DI CINTA SENESE E PECORINO
ROMANO DOP**
€ 16

**VELLUTATA DI CECI CON GAMBERI
ROSSI E CROSTINI AL TIMO**
€ 18

**LINGUINE AL BURRO DI AGRUMI
E CAVIALE OSIETRA**
€ 31

Pane e pasta senza glutine a richiesta

SECONDI

SOVRACOSCIA DI POLLO € 24
*ripiena di prugne e castagne con salsa di formaggio Occelli
al malto d'orzo e Whiskey*

POLPO SCOTTATO ▲ € 28
con pappa al pomodoro, crumble di pane nero al carbone e olive taggiasche

HAMBURGER DI BLACK ANGUS € 24
con funghi sott'olio, robiola in foglia di castagno, misticanza e pomodoro

FILETTO DI MANZO DRY AGED € 32
nappato al vin cotto con spuma di patate all'arancia e chips di cavolo

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA € 24
con schiacciata di patate

BACCALÀ MORRO ALLA TRASTEVERINA € 27

▲ Prodotto surgelato, se non reperibile fresco. Tutti i nostri crudi sono sottoposti a procedura di abbattimento a -20° in ottemperanza al Regolamento CE 1169/2011, per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.

ERCOLI 1928

ITTICA

SALMONE NORVEGESE € 23
Produzione Ercoli

SFUMATURE DEL CANTABRICO € 21

SALUMI DI MARE € 22
*Tonno affumicato • Blue marlin affumicato
• Pesce spada affumicato*

BACCALÀ MANTECATO € 23
con pomodorini confit e rucola

**STRACCIATELLA DI BURRATA E
GAMBERI ROSSI▲** € 26

SELEZIONE DI SALMONI ERCOLI € 27
*Pastrami di salmone, salmone affumicato,
cuore di salmone taglio sashimi*

SALMONE SELVAGGIO € 45
Red King/White King

**CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI
DI MAZARA DEL VALLO
E CAVIALE OSIETRA** € 38

INSALATE

SALMONE
*insalata, salmone norvegese,
mela verde e salsa allo yogurt*
€ 17

CAESAR
*insalata, Parmigiano Vacche Rosse,
pollo, pancetta croccante, uova sode
Parisi, crostini di pane
e salsa Caesar*
€ 14,5

BACCALÀ
*insalata, baccalà, ceci, olive
taggiasche e pomodori confit*
€ 15

GRECA
*insalata, feta, olive greche, pomodori,
cetrioli, cipolle e origano*
€ 12

**CUBOTTI DI MANZO CON SALSA
TONNATA E FIORE DI CAPPERO**
€ 16

**TARTARE DI SALMONE NORVEGESE
AFFUMICATO CON SEDANO
E SALSA GUACAMOLE**
€ 19,5

**TARTARE DI MELONE INVERNALE CON
CETRIOLI E RAVANELLI**
€ 13

CAVIALE

*Tutti i nostri caviali vengono
serviti con blinis e panna acida*

	Beluga	Imperial Gold	Osietra
30 gr	€ 250	€ 140	€ 95
50 gr	€ 390	€ 210	€ 150
100 gr	€ 790	€ 395	€ 290

**I NOSTRI PIATTI SPECIALI
CON CAVIALE OSIETRA**

TARTARE DI RICCIOLA▲ CON OSIETRA
€ 35

**LINGUINE AL BURRO DI AGRUMI
E OSIETRA**
€ 31

**CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI
DI MAZARA DEL VALLO E OSIETRA**
€ 38

CONTORNI

CICORIA AGRO/RIPASSATA
€ 8

SCAROLA AGRO/UVETTA E PINOLI
€ 8

CARCIOFO ALLA GIUDIA
€ 8

CARCIOFO ALLA ROMANA
€ 8

INSALATA MISTA
€ 9,5

PATATE AL FORNO
€ 7

ZUCCHINE ALLA SCAPECE
€ 8

~ TARTARE ~

**TARTARE DI MANZO CON PERE MATURE
AL PEPE ROSA, CHIPS DI PERA E LATTICELLO
AFFUMICATO**
€ 17

**TARTARE DI RICCIOLA▲ CON FINOCCHI
FILANGÈ, COMPOSTA DI MANDARINO
E SALSA TERIYAKI**
€ 18,5

**TARTARE DI RICCIOLA▲
CON CAVIALE OSIETRA**
€ 35

**LA NOSTRA
FORMULA APERITIVO
TUTTI I GIORNI**

DALLE ORE 18:00
ALLE 20:00



-50%

**SUI NOSTRI
COCKTAIL CLASSICI E
SUI PIATTI DEL MENU
APERITIVO**

...

VITELLO TONNATO 2.0 € 20 10

SCARPETTE CON I NOSTRI SUGHI € 10 5

CUBOTTI DI MANZO € 20 10
con giardiniera "Morgan"

BOTTONE DI BACCALÀ MANTECATO € 14 7

HUMMUS DI CECI E RAPA ROSSA € 9 4,5
con chips di tuberi e anacardi tostatati

TARTARE DI RICCIOLA € 18 9
con mela, lime, anacardi e aceto balsamico

TARTARE DI SALMONE € 18 9
con rapa rossa e stracciatella

PAN E TOMATE CON CHORIZO € 9 4,5

TARTARE DI MANZO € 18 9
*con funghi sott'olio e maionese
alla nocciola*

MARITONZO € 14 7
*con sfilacci di pollo alla cacciatora
e maionese al rosmarino*

CARPACCIO DI SALUME DI MARE € 18 9
*con scorza di limone e insalatina
di finocchi e arancia*

ACQUA

MICROFILTRATA 1 LT € 2,5

IN BOTTIGLIA 0,75 LT € 3

PANE € 4

CAFFÈ € 2

MORTADELLE SELEZIONE ERCOLI

LE MORTAZZE (130 gr ca.)	€ 16
selezione di mortadelle a rotazione	
DI ASINA (130 gr ca.)	€ 18
DI PECORA (130 gr ca.)	€ 18
DI SUINO NERO (130 gr ca.)	€ 18
AL FINOCCHIETTO (130 gr ca.)	€ 15
AL TARTUFO NERO (130 gr ca.)	€ 18
SANTORELLA (130 gr ca.)	€ 16
BOLOGNA IGP (130 gr ca.)	€ 15
al pistacchio	
● PRESIDIO SLOW FOOD (130 gr ca.)	€ 19
FAVOLA GRAN RISERVA (130 gr ca.)	€ 17
al pistacchio	

LATTE E DERIVATI

FORMAGGI DOP (160 gr ca.)	€ 23
● FORMAGGI SLOW FOOD (160 gr ca.)	€ 27
MUFFATI DAL MONDO (160 gr ca.)	€ 22,5
FORMAGGI FRANCESI (160 gr ca.)	€ 23
"DALLE ALPI AI PIRENEI"	€ 25
Selezione di formaggi italiani francesi e spagnoli (160g ca.)	
FORMAGGI ITALIANI (160 gr ca.)	€ 19
giovani e attempati	
LE ROBIOLE (160 gr ca.)	€ 19
GLI AFFINATI (160 gr ca.)	€ 22
GIRO DI PECORINI (160 gr ca.)	€ 19
FORMAGGI D'ALPEGGIO (160 gr ca.)	€ 23
STORICO RIBELLE 2021 (160g ca.)	€ 32

SALUMI

PROSCIUTTI CRUDI ITALIANI (130 gr ca.)	€ 19
I NOSTRI COTTI (130 gr ca.)	€ 16
SALAMI AL COLTELLO (130 gr ca.)	€ 18
● SALUMI SLOW FOOD (130 gr ca.)	€ 27
LE NOSTRE BRESAOLE (130 gr ca.)	€ 22,5
SELEZIONE DI SALUMI MISTI	€ 19
BRESAOLA DI WAGYU GIÒ PORRO (60grca.)	€ 25
CULATTA E CULATELLO (110 gr ca.)	€ 23
SELEZIONE DI CULATELLI (110 gr ca.)	€ 44
LEONI DI SICILIA	€ 25
Selezione di salumi siciliani (130g ca.)	
CULATELLO SPIGAROLI Selezione platino (80 gr ca.)	€ 38
CULATELLO SPIGAROLI Antiche razze (80 gr ca.)	€ 49
PROSCIUTTO DI SUINO NERO ITALIANO	€ 33
A rotazione (100 gr ca.)	
LARDI E PANCETTE (130g ca.)	€ 16
SALAME DI VARZI E SANT'ANGELO (130g ca.)	€ 19

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI

I CLASSICI ITALIANI 160 gr ca.
dalla classica tradizione italiana:
tre salumi e tre formaggi
€ 25,5

LE ECCELLENZE ITALIANE 160 gr ca.
piccoli produttori, grandi bontà:
tre salumi e tre formaggi
€ 29

LE ECCELLENZE STRANIERE 160 gr ca.
dalla nostra incessante ricerca:
tre salumi e due formaggi
€ 29

ERCOLI 1928

SALUMI SPAGNOLI

SALUMI SPAGNOLI 130 gr ca.	€ 22,5
CECINA DE LEÓN 120 gr ca.	€ 23
JAMON IBERICO 75% DE BELLOTA ETICHETTA ROJA 100 gr ca.	€ 31
JAMON IBERICO 100% DE BELLOTA ETICHETTA NEGRA (PATANEGRA) 100 gr ca.	€ 36
JAMON IBERICO 100% DE BELLOTA (PATANEGRA) SANCHEZ ROMERO 100 gr ca.	€ 49
JAMON IBERICO 100% DE BELLOTA (PATANEGRA) JOSELITO GRAN RESERVA 100 gr ca.	€ 55
I TRE SPAGNOLI Etichetta Negra, Sanchez Romero, Joselito Gran Reserva 100 gr ca.	€ 46

~ VEGETARIANI ~

FLAN DI ZUCCA SU FONDUTA DI PECORINO RISERVA DEL FONDATORE E FRUTTA SECCA	€ 12
POLPETTE DI MELANZANE CON BATTUTO DI POMODORI BIO	€ 14,5

I CLASSICI

• di Ercoli •

● BUFALA CAMPANA D.O.P.	€ 16
con pomodorini confit	€ 17
con alici del Cantabrico	€ 26
con Parma stagionato 20 mesi	€ 22
● BURRATA DI ANDRIA	€ 17
con pomodorini confit	€ 18
con alici del Cantabrico	€ 26
con bottarga di muggine sarda	€ 21,5
e zucchine alla scapece	
● FIOR DI LATTE E SALMONE	€ 23
con Salmone Norvegese "Ercoli"	
● ROAST BEEF, RUCOLA E PARMIGIANO	€ 16
● VITELLO TONNATO	€ 17
● CECINA DE LEÓN	€ 16
con zucchine alla scapece e pesto "Ercoli"	
● BACCALÀ MANTECATO	€ 23
● ZUCCHINE ALLA SCAPECE	€ 8
● SALMONE NORVEGESE ERCOLI	€ 23
● PARMIGIANA	€ 11

BRUNCH

LA DOMENICA DALLE 11.30 ALLE 15:30

UOVA	
UOVA STRAPAZZATE	con bacon croccante
HUMMUS DI CECI E RAPA ROSSA	
PANCAKES	con miele e frutti rossi
DOLCE DEL GIORNO	
SPREMUTA D'ARANCIA	
CAFFÈ AMERICANO	
ACQUA	€ 26
SALMONE	
AVOCADO TOAST	con pane integrale, avocado, salmone affumicato Ercoli e semi di sesamo nero
TOMINO	con miele e noci
PANCAKES	con miele e frutti rossi
DOLCE DEL GIORNO	
SPREMUTA D'ARANCIA	
CAFFÈ AMERICANO	
ACQUA	€ 34

ERCOLI 1928

NEWS DEL MESE

IL NATALE DI ERCOLI

Cesti regalo

Scegli tra i nostri
cesti natalizi oppure
componi il tuo.
Consegriamo in
tutta Italia.



La spesa delle feste

Dalle lenticchie al
caviale, dal formaggio
allo Champagne. E se
non vuoi metterti ai
fornelli... Prova il nostro
menu da asporto!



La carta dei panettoni e dei pandori



14 pasticcerie e più di
50 tipi di panettoni e
pandori.
Per tutti i gusti, per
tutte le tasche, senza
mai perdere di vista ricerca e qualità.

CAPODANNO 2024

Menu alla carta, una
cantina di oltre 400
etichette e dalle 23.00
dj-set con Edem &
Govam



PROMOZIONI

Mangi da noi?
Approfitta subito
dello sconto!

-10%
SULLA SPESA

Hai fatto la spesa?
Per te uno sconto
speciale!

-10%
SULLA CENA

CUCINA SEMPRE APERTA

- dalle 12.30 a 00.00 -



Scopri il nostro menu
e soddisfa il tuo languorino
fuori orario



EVENTI



DAL VIVO

venerdì e sabato dalle 21.00

Senti che musica? Soul, jazz, swing... La musica live
ti aspetta nel Drink Theatre di Ercoli Trastevere.

INGRESSO GRATUITO

